

**VI BLANC**  
**2018**  
**DO Costers del Segre**  
**Subzona Valls del Riu Corb**

**Varietats**

Chardonnay (100%)



# Eixaders

Eixaders era el nom d'un poble de l'antiga baronia de Vallbona. El nom ens recorda, a més, les aixades que encara avui utilitzem al camp.

## LA TERRA (EL TERRER)

### Climatologia i característiques de l'anyada

El clima és mediterrani continental, amb hiverns freds i secs i estius calorosos, dulcificats pel vent de mar (la marinada) a les tardes i que refresca les nits, sobretot durant el període de maduració. Les pluges es concentren a la tardor i a la primavera (350-450 mm anuals). L'anyada 2018 es va caracteritzar per ser molt plujosa (625 mm). Això ens va obligar a actuar sovint la vinya per garantir la qualitat. El bon temps durant la verema ens van permetre collir en òptimes condicions, i amb madureses equilibrades. Vam començar la verema el 5 de setembre i la vam acabar el 17 d'octubre.

### Parcel·les d'origen

Parcel·les La Plana, Torre i Comes Euques de Vallbona de les Monges. Chardonnay empeltat sobre 140-Ru i 41-B.

## EL VI

### Elaboració

Collim el raïm manualment i el presem amb el gran sencer i la rapa. Fermentació a temperatura controlada entre 15 i 17°C en barriques de fusta americana (75%) i francès (25%), amb un percentatge de fusta nova del 25%. La criança es realitza sobre les lies del vi i, aprofitant l'efecte que generen, realitzem durant els 3-4 mesos de la criança un battonage setmanal per augmentar-ne el volum de boca i buscar una integració més fina i elegant de la fusta al vi.

### Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 13%
- Acidesa total: 3,0 g/l (Àc. sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,46 g/l
- Sucre residual: 0,3 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 41 mg/l
- PH: 3,55

## NOTA DE TAST

Color groc palla intens amb reflexos daurats. En nas, notes intenses i persistents d'almívar en perfecte equilibri amb els torrats de la fusta, un punt làctic i records de brioix. En boca hi trobem fruita molt confitada, amb un torrat intens però elegant. Vi ample i amb cos, amb una acidesa marcada que li dona un final fresc i persistent. Convida a ser maridat amb formatges cremosos i també amb la pasta gratinada amb beixamel. Company perfecte de la samfaina i dels plats de carn blanca com el fricandó.



**L'Olivera Cooperativa**  
La Plana, s/n.  
25268 Vallbona de les Monges.  
Lleida  
Tel / Fax. +34 973 33 02 76

**Masia Can Calopa de Dalt**  
Carretera BV-1468. Km 4,8.  
Parc de Collserola  
08017 Barcelona.  
Tel +34 646 619 188